

Davigel sas

Charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel

DAVIGEL SAS

Paris, Le 11 janvier 2010

M. Frédéric FANTON

**Directeur Général
DAVIGEL S.A.S**

M. Noël Renaudin

**Président du Comité de Validation des
Chartes d'Engagement Nutritionnel
PNNS.**

Voici presque 30 ans que DAVIGEL SAS est engagé dans une démarche « Nutrition, Santé, Bien-Être » qui fait partie intégrante de son système qualité, puisqu'elle s'inscrit dans le troisième de ses grands engagements d'entreprise: « Offrir de bons produits, respectueux de nos goûts et de nos traditions culinaires, et répondant aux attentes en matière de nutrition ».

En 1998, DAVIGEL SAS lance une gamme de poissons panés à 5% de matière grasse grâce au développement d'un enrobage exclusif. En 2000, l'entreprise s'engage dans la lutte contre la dénutrition des personnes âgées ou fragilisées avec le lancement des Essentiels et Savoureux, gammes de produits enrichis en protéines, calcium et fibres. En 2007, DAVIGEL SAS est récompensé par le prix Innovation Santé Nutrition du SIRHA.

Grâce à l'amélioration perpétuelle de la qualité nutritionnelle de notre gamme et le développement de produits destinés à des populations aux besoins spécifiques, plus de 1000 produits sur 1250 respectent les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration collective et Nutrition).

Nous nous engageons aussi à apporter une information nutritionnelle claire et compréhensible. Tout client DAVIGEL SAS peut ainsi devenir membre du club **Nutriservices®** et bénéficier gratuitement de nos services et de l'assistance de notre réseau de responsables nutrition régionales, diététiciennes diplômées et ingénieurs en nutrition.

Parallèlement à cela, nous avons engagé un programme de formation de tout notre personnel à la nutrition.

Parce que DAVIGEL SAS a conscience d'avoir un rôle à jouer auprès de ses clients dans leur désir de proposer un juste équilibre alimentaire, à tous les âges et dans toutes les circonstances de la vie, nous avons toujours considéré qu'il était de notre responsabilité d'anticiper les préoccupations nutritionnelles. Le programme PNNS 2 est donc une opportunité pour DAVIGEL SAS de faire reconnaître ses initiatives et d'aller encore plus loin en se portant candidat pour la signature d'une charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel.

Frédéric FANTON
Directeur Général

Synthèse des engagements pris par DAVIGEL SAS

| Intervention sur la Composition Nutritionnelle des Produits | | | | |
|---|--|---|---|-----------------------|
| Nature de l'engagement | Objectifs | Paramètres suivis | Nombre de produits améliorés | Délais de réalisation |
| <u>Engagement N°1:</u> Réduction des teneurs en sodium des produits salés et des pâtes feuilletées | Réduction de 5 à 60% de la teneur en sel ajouté avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 7.4%. | Sodium | 59% du volume de la gamme concernée Soit 50% des volumes de ventes totaux | 2012 |
| <u>Engagement N°2:</u> Réduction des teneurs en sucres ajoutés dans les desserts | Réduction de 3.2 à 16.3% de la teneur en sucres ajoutés avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 5.1%. | Sucres ajoutés | 77% du volume de la gamme concernée Soit 11% des volumes de ventes totaux | 2012 |
| <u>Engagement N°3:</u> Amélioration de la qualité des matières grasses | Maintien de la teneur en AGT < 3% des lipides totaux | Acides Gras Trans | 100% | 2012 |
| <u>Engagement N°3 bis</u> Réduction de la teneur en lipides totaux | Réduction de la teneur en lipides afin de répondre aux exigences GEMRCN | Lipides | 3 % des volumes de ventes totaux | 2012 |
| <u>Engagement N°4:</u> Optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits | Respect de notre cahier des charges et des exigences du GEMRCN + Développement de Produits Nutriplaisir® | Énergie totale, acides gras saturés, sodium, sucres ajoutés, acides gras trans, fructose, lipides totaux. | 65% de la gamme industrielle Davigel SAS | 2012 |

| Développement de la communication et de l'information nutritionnelle | | | |
|---|--|--|-----------------------|
| Nature de l'engagement | Détails | Objectif | Délais de réalisation |
| Engagement N°5: Formation et information pour favoriser de meilleures habitudes alimentaires | 1) Offre de services Client : au travers du club Nutriservices 2) Informations salariés 3) Informations et éducation des consommateurs (dont actions de recherche et éducatives) | Maintenir ou augmenter les investissements humains et financiers, consacrés à cet engagement | 2012 |

Données Générales

1. Nom et raison sociale du demandeur

DAVIGEL SAS
BP 41
77200 DIEPPE CEDEX
N° SIRET: 632 750 139

Directeur général : Frédéric FANTON
Davigel SAS, BP 41, 76201 DIEPPE Cedex
Tel : 02.35.04.76.00

Rédactrice charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnel :
Laurence BONNEVEAU
Davigel SAS, BP 41, 76201 DIEPPE Cedex
Tel : 02.35.04.82.58

2. Description de l'activité

L'activité de Davigel SAS est une activité de production, négoce et distribution de produits surgelés, réfrigérés et de crèmes glacées.

Le marché de Davigel SAS est celui de la **restauration hors-foyer** (RHF).

La restauration hors foyer (RHF) représente aujourd'hui 5,6 milliards de repas par an (soit en moyenne 100 repas/an et par habitant) dont 2,5 milliards en restauration commerciale et 3,1 milliards en restauration collective.

Le chiffre d'affaires de Davigel SAS se répartit entre :

- la restauration sociale (scolaire, santé, restauration d'entreprise, ...)
- la restauration commerciale (restauration indépendante et chainée, bouchers/charcutiers/traiteurs etc...)
- l'export

L'activité de Davigel SAS est double :

- Une activité de production avec 4 sites industriels en France : Offranville, Barbezieux, Houdebine à Noyal-Pontivy et Seltea à Credin;
- Une activité de distribution concernant une majorité de produits bruts (50%), des produits manufacturés par des tiers et les produits fabriqués par les sites industriels de Davigel SAS. Cette activité est une activité logistique consistant à livrer près de 70 000 clients chaque jour à partir de bases de stockage réparties sur toute la France, grâce à une flotte de près de 500 camions bi-température, permettant le transport de denrées surgelées et réfrigérées.

Davigel SAS effectue un suivi et une communication de l'évolution nutritionnelle de ces produits depuis 1979. L'entreprise est engagée dans une politique d'amélioration de la qualité nutritionnelle de ces produits depuis 1998.

L'engagement de progrès nutritionnel de Davigel SAS porte sur les produits fabriqués par ses sites industriels, présents au tarif janvier/février/mars de chaque année, 2008 étant considérée comme l'année de référence.

L'activité de distribution fera l'objet d'engagements en matière de communication, décrits dans l'engagement N°5. L'engagement pouvant difficilement porter sur la composition de ces produits puisqu'il s'agit majoritairement de matières premières brutes (légumes, poisson, découpes de viande, volaille ...), elle se fera via une communication et une information claire des professionnels de la restauration, et ce, afin de favoriser des comportements d'achats et de mises en œuvre des produits favorables à la santé des consommateurs finaux.

- Marques utilisées :



3. Nature des engagements

- Intervention sur la composition nutritionnelle des produits

Sodium : Réduction de 5 à 60% de la teneur en sel ajouté avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (de 2008) de 7.4% d'ici 2012 dans les produits salés et les pâtes feuilletées. **(Engagement N°1)**

Sucres simples : Réduction de 3.2 à 16.3% la teneur en sucres ajoutés avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (de 2008) de 5.1% d'ici 2012 des produits de la catégorie desserts. **(Engagement N°2)**

Les 2 premiers engagements sodium et sucres simples **représentent 61% du volume total** (hors produits arrêtés).

Matières grasses : Réduction de la teneur en lipides et amélioration de la qualité des matières grasses

- Maintien de l'exigence concernant l'amélioration de la qualité des matières grasses afin que la teneur en acides gras trans ne dépasse pas 3% des lipides totaux (respectant les recommandations de l'AFSSA et de l'OMS).
(Engagement N°3)
- Réduction de la teneur en lipides totaux dans les entrées, les plats cuisinés, les pâtisseries afin de répondre aux critères du GEMRCN **(Engagement N°3bis)**

Optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits (Engagement N°4)

1. Respect d'un cahier des charges pour l'ensemble de la gamme industrielle de Davigel SAS
2. Formulation de produits innovants : les produits **Nutriplaisir®**

*GEMRCN

La circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments intègre les recommandations (n°J3-99 du 6 mai 1999) du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires (GPEMDA) publiées en 1999. Afin d'évaluer l'application de cette circulaire, les Ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de l'éducation nationale ont demandé à l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) de mener une étude en 2005-2006. Les résultats de cette étude, menée auprès d'un échantillon national représentatif d'établissements publics du second degré, ont été publiés en juillet 2007. Une connaissance et une mise en application insuffisantes de la circulaire et en particulier des recommandations nutritionnelles du GPEMDA, ont été notamment mises en exergue.

Au regard des enseignements tirés de l'application du texte de 1999 et pour tenir compte des préoccupations de santé publique, notamment en termes de surpoids et d'obésité infantile, et des objectifs nutritionnels nationaux établis dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS), une nouvelle recommandation (n°J5-07 du 4 mai 2007) se substituant à celles du GPEMDA et ayant pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, a été élaborée par le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Par ailleurs, il convient de noter que la réglementation applicable en matière de restauration scolaire est actuellement constituée de textes et documents de références principalement axés sur la sécurité alimentaire et les conditions d'hygiène.

Dans un objectif de prévention de l'obésité infantile et d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en restauration scolaire, le PNNS 2006-2010 prévoit l'adoption d'un texte juridique plus contraignant que la circulaire du 25 juin 2001. Cette demande répond aussi à une recommandation formulée dans l'avis n° 47 (adopté le 26 mai 2004) du Conseil national de l'alimentation, portant sur la restauration scolaire, ainsi qu'à celle émanant des associations de consommateurs et de parents d'élèves.

➤ Développement de la communication et de l'information nutritionnelle
(Engagement N°5)

1. Offre de services client
 - **Nutriservices®** : service client dédié à la nutrition
 - Responsables Nutrition Régionales : accompagnement dans la prise en compte des recommandations nutritionnelles nationales
2. Informations des salariés
3. Informations et éducation des consommateurs

4. Objectifs du PNNS 2 (ou autres objectifs publics) visés

Les objectifs PNNS retenus via notre engagement sont :

- Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux à moins de 35% des apports énergétiques journaliers.
- Augmenter la consommation de glucides afin qu'ils contribuent à plus de 50% des apports énergétiques journaliers, en favorisant la consommation des aliments sources d'amidon, en réduisant de 25% la consommation actuelle de sucres simples ajoutés, et en augmentant de 50% la consommation de fibres.
- Réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium à moins de 8 g/personne et par jour.
- Autres objectifs du PNNS ou de la loi relative à la politique de santé publique, ou autres recommandations d'une instance publique reprise dans des orientations données par les pouvoirs publics :
 - Prévenir, dépister, limiter la dénutrition des personnes âgées et améliorer leur statut en calcium et en vitamine D.
 - Recommandations de l'AFSSA et OMS sur les acides gras trans

5. Tierce personne proposée

- Nom et raison sociale :
AFNOR CERTIFICATION
116 avenue Aristide Briand, BP 40, 92224 Bagneux.

Engagement N°1-Sodium

➤ Les produits concernés par cet engagement sont :

- Entrées (salades, terrines, feuilletés, quiches et tartes, crêpes, snacks, autres entrées chaudes ou froides)
- Produits cuisinés (à base de légumes, viande, volaille, poisson, ethniques ou complets et les sauces), viandes et volailles.
- Produits à base de poissons (recettes et spécialités de poisson).
- Légumes et accompagnements (poêlées, légumes de mise en place et garnitures de pomme de terre)
- Pâtes à pâtisserie feuilletées avec sel ajouté

➤ Base de choix de l'objectif :

L'objectif est une réduction comprise entre 5% et 60% du taux de sel ajouté sur l'ensemble des produits précités.

Cet objectif correspond à une diminution moyenne pondérée par les volumes de ventes de 7.4% sur base 2008.

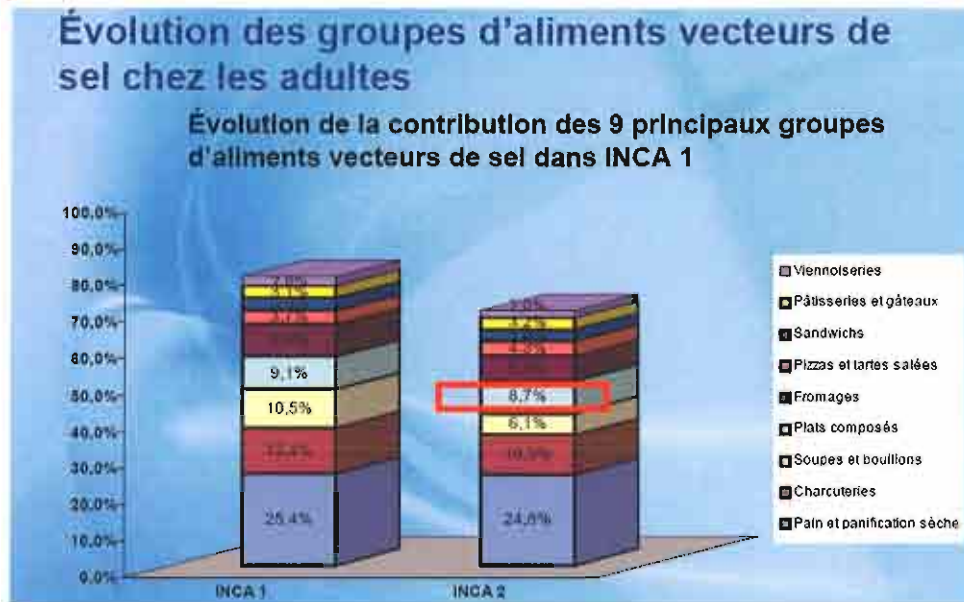
➤ Chiffrage des objectifs intermédiaires et objectif final

Cet objectif sera atteint d'ici 2012 selon les objectifs intermédiaires suivants :

- 2009 : Amélioration de 52% des produits concernés
- 2010 : Amélioration de 28% des produits concernés
- 2011 : Amélioration de 20% des produits concernés

➤ Contribution des produits aux apports nutritionnels :

L'un des objectifs du PNNS 2 est de réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium à moins de 8g/ personne et par jour. Si Davigel SAS ne dispose pas de données relatives aux apports en nutriments dans la population française concernant la consommation de ses propres produits, plusieurs études nationales nous renseignent sur les aliments qui sont les plus gros contributeurs en sodium.



L'enquête INCA 2 nous renseigne sur la contribution des différentes catégories de produits aux apports en sel. Les plats composés apparaissent comme fortement contributeurs aux apports en sel. Les tartes salées sont également des vecteurs de sel. Ceci explique le choix de Davigel SAS d'améliorer ses produits vis à vis du sodium.

L'économie annuelle de sel réalisée sera de 2.86 tonnes.

➤ Difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels :

Cette diminution sera effectuée dans la limite d'acceptation par nos clients et par les consommateurs finaux.

➤ Critères quantifiables

Les critères quantifiables sont la mise à jour de la teneur en sodium en g/100g et la quantité de sel économisée chaque année.

Davigel étant certifié ISO 9001 version 2000 les modifications sur les produits identifiés feront l'objet d'une demande de modification traitée selon la procédure 4.4 à savoir :

- Validation de la demande de modification par le comité de développement
- Développement d'une nouvelle recette conforme aux critères définis
- Validation de cette recette et des critères nutritionnels par un jury multidisciplinaires comportant des professionnels de cuisine
- Modification des cahiers des charges incluant la mise à jour des valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ou analyse

Davigel ayant choisi AFNOR Certification comme tierce partie ce processus ainsi que les critères quantifiables préalablement cités feront l'objet d'un audit.

➤ Progrès déjà réalisés

Davigel SAS s'est engagé dans une démarche de réduction de la teneur en sodium depuis 2005.

➤ Demande de mention

Une mention du type « Davigel est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » pourra être utilisée sur tous les supports commerciaux en lien avec les produits concernés par l'amélioration ainsi que les supports de communication institutionnelle (site internet, brochure d'information destinée aux professionnels de la restauration hors foyer...).

Engagement N°2- Sucres Simples

➤ Les familles de produits concernées sont :

- Desserts (viennoiseries, tarte, gâteaux, pâtisseries feuilletées) et pâtes à pâtisserie.

➤ Base de choix de l'objectif :

L'objectif est une réduction comprise entre 3 à 16% du taux de sucre simple ajouté sur les produits précités.

Cet objectif correspond à une diminution moyenne pondérée par les volumes de ventes de 5.1%, sur base 2008

➤ Chiffrage des objectifs intermédiaires et objectif final

Le volume des produits améliorés.

Cet objectif sera atteint d'ici 2012 selon les objectifs intermédiaires suivants :

- 2009 : Amélioration de 58% des produits concernés
- 2010 : Amélioration de 3% des produits concernés
- 2011 : Amélioration de 39% des produits concernés

➤ Contribution des produits aux apports nutritionnels :

L'un des objectifs du PNNS 2 est de réduire la consommation moyenne de 25% la consommation actuelle de sucres simples ajoutés. Si Davigel SAS ne dispose pas de données relatives aux apports en nutriments dans la population française concernant la consommation de ses propres produits, plusieurs études nationales nous renseignent sur les aliments qui sont les plus gros contributeurs en glucides simples.



Davigel sas

Tableau 2 : contribution des aliments aux apports en glucides simples ; source CREDOC - Enquête CCAF 2004

| | Enfants | | | Adultes | |
|-----------------------------------|--------------|--------------------|---|--------------|--------------------|
| | GS (% g/j) | Energie (% kcal/j) | | GS (% g/j) | Energie (% kcal/j) |
| Jus et nectars | 10,1% | 2,5% | Sucre, confiture, miel, sirop... | 15,9% | 2,8% |
| Sodas | 8,5% | 2,1% | Fruits frais | 15,8% | 2,7% |
| Fruits frais | 8,4% | 2,1% | <u>Pâtisseries</u> | 8,2% | 5,6% |
| Yaourts et laits fermentés | 7,9% | 3,0% | Yaourts et laits fermentés | 7,0% | 2,0% |
| <u>Pâtisseries</u> | 7,0% | 6,4% | Sodas | 5,5% | 1,2% |
| Céréales du petit déjeuner | 6,7% | 4,1% | Jus et nectars | 4,5% | 0,9% |
| Sucre, confiture, miel, sirop... | 6,6% | 1,5% | Pains, Biscottes | 4,2% | 17,2% |
| Chocolat, barres chocolatées | 5,9% | 3,2% | Légumes (hors pommes de terre) | 4,0% | 1,4% |
| Boissons chaudes | 5,3% | 5,5% | Boissons chaudes | 3,8% | 2,3% |
| Lait | 4,7% | 2,7% | Plats composés | 3,8% | 7,4% |
| Biscuits sucrés | 4,0% | 3,6% | Boissons alcoolisées | 3,3% | 4,8% |
| Crèmes desserts, flans | 3,1% | 1,3% | Crèmes desserts, flans | 3,2% | 1,0% |
| Glaces, sorbets et barres glacées | 2,4% | 1,0% | Chocolat, barres chocolatées | 2,2% | 0,0% |
| Compotes et fruits cuits | 2,4% | 0,5% | Soupes | 2,1% | 1,6% |
| Plats composés | 2,2% | 6,6% | Riz au lait, mousse, clafoutis, tiramisu... | 2,0% | 0,7% |
| Yaourts à boire et actimel | 2,2% | 0,8% | Biscuits sucrés | 2,0% | 1,4% |
| Légumes (hors pommes de terre) | 2,1% | 1,1% | Compotes et fruits cuits | 1,8% | 6,3% |
| Confiseries de sucre | 1,9% | 0,5% | | | |
| | 91,3% | 48,5% | | 89,3% | 54,0% |

Les pâtisseries apparaissent comme le 3^{ème} contributeur aux apports en glucides simples chez les adultes et le 4^{ème} chez les enfants. Il est donc pertinent pour Davigel SAS de s'engager sur la diminution des sucres ajoutés dans ses desserts. **L'économie annuelle de sucre réalisée sera de 19.7 tonnes.**

➤ Difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels :

Risque organoleptique et d'acceptation par les consommateurs.

Cette diminution se fera sous réserve que ces produits contiennent du sucre ajouté et que celui-ci ne soit pas indispensable sur le plan technologique ou organoleptique (appareil citron, meringue italienne...).

➤ Critères quantifiables

Les critères quantifiables sont la mise à jour de la teneur en sucres simples en g/100g, la teneur en sucre simple ajouté en % et la quantité de sucre économisée chaque année.

Davigel étant certifié ISO 9001 version 2000 les modifications sur les produits identifiés feront l'objet d'une demande de modification traitée selon la procédure 4.4 à savoir :

- Validation de la demande de modification par le comité de développement
- Développement d'une nouvelle recette conforme aux critères définis
- Validation de cette recette et des critères nutritionnels par un jury multidisciplinaires comportant des professionnels de cuisine
- Modification des cahiers des charges incluant la mise à jour des valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ou analyse



Davigel sas

Davigel ayant choisi AFNOR Certification comme tierce partie ce processus ainsi que les critères quantifiables préalablement cités feront l'objet d'un audit.

➤ Demande de mention

Une mention du type « Davigel est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'État (PNNS) » pourra être utilisée sur tous les supports commerciaux en lien avec les produits concernés par l'amélioration ainsi que les supports de communication institutionnelle (site internet, brochure d'information destinée aux professionnels de la restauration hors foyer...).

Engagement N°3- Teneur en acides gras trans

- Les produits concernés par cet engagement sont :
 - L'ensemble des produits de la gamme.
- **Amélioration de la qualité des matières grasses dans les produits Davigel SAS :**

Davigel SAS est engagé dans une politique interne sur les acides gras trans technologiques depuis plus de 5 ans.

Cette politique vise à atteindre un taux d'acides gras trans technologiques inférieur à 3% des lipides totaux du produit fini. Ce seuil se base sur la recommandation de l'OMS (2003). Compte tenu de la teneur en lipides totaux qui est inférieure à 30%, cet engagement nous permet de respecter une teneur en acides gras trans technologiques inférieure à 1 g pour 100 g de produit fini, seuil limite proposé par l'AFSSA (Recommandations avril 2005).

Ceci est possible par une politique volontaire du choix des matières grasses utilisées et grâce à un travail de collaboration avec nos fournisseurs de corps gras.

Depuis 2006 l'ensemble des produits respectent ce critère. **Davigel SAS s'engage donc à maintenir ce niveau d'exigence pour tout élargissement de la gamme dans le futur.**

- Contribution du ou des produits aux apports nutritionnels :

En l'absence de données de marché par catégorie de produits tels que définis dans notre engagement, il est impossible de calculer l'impact de ces engagements sur les apports nutritionnels journaliers. Néanmoins l'apport en acides gras trans industrielle est non négligeable par rapport aux apports totaux (AFSSA, 2005). En effet les pâtisseries apparaissent comme le 6^{ème} contributeur aux apports en acides gras trans totaux chez les adultes et le 7^{ème} chez les enfants. Les plats composés apparaissent eux comme le 10^{ème} contributeur chez les adultes et les enfants.

Davigel SAS contribuera indirectement à diminuer les apports en acides gras trans totaux.

Tableau 47 : Groupes d'aliments contributeurs d'AG trans totaux et leurs contributions selon l'âge et le sexe.

| | Adultes | | | | Enfants | | |
|-------------------------------|----------------|--------|--------|-------------------------------|-----------------|---------|--------|
| | Moyenne adulte | Hommes | Femmes | | Moyenne enfants | Garçons | Filles |
| Beurre | 29,15 | 28,25 | 29,89 | Beurre | 24,04 | 23,90 | 24,19 |
| Fromages | 17,75 | 19,21 | 16,53 | Viennoiseries | 10,38 | 10,66 | 10,07 |
| Viandes | 9,18 | 9,70 | 8,73 | Fromages | 10,05 | 9,62 | 10,51 |
| Viennoiseries | 6,63 | 6,24 | 6,95 | Viandes | 8,97 | 8,93 | 9,02 |
| Pizzas, quiches... | 4,54 | 4,60 | 4,48 | Lait | 8,06 | 7,89 | 8,24 |
| Pâtisseries | 4,10 | 3,97 | 4,20 | Biscuits | 6,75 | 7,34 | 6,11 |
| Lait | 3,90 | 3,21 | 4,47 | Pâtisseries | 6,32 | 6,37 | 6,26 |
| Pommes de terre (dont frites) | 3,85 | 4,24 | 3,52 | Pizzas, quiches... | 3,98 | 3,99 | 3,97 |
| Biscuits | 3,67 | 3,86 | 3,52 | Pommes de terre (dont frites) | 3,45 | 3,72 | 3,15 |
| Plats composés | 2,83 | 2,96 | 2,71 | Plats composés | 3,19 | 3,12 | 3,26 |
| Margarine | 2,79 | 2,73 | 2,84 | Ultra-frais laitier | 2,99 | 2,82 | 3,18 |
| Ultra-frais laitier | 2,68 | 2,20 | 3,09 | Margarine | 2,23 | 2,19 | 2,28 |
| Condiments et sauces | 2,00 | 1,84 | 2,14 | Condiments et sauces | 1,38 | 1,27 | 1,50 |
| Charcuterie | 1,02 | 1,15 | 0,90 | Chocolat | 1,28 | 1,17 | 1,39 |
| Poissons | 0,91 | 0,85 | 0,95 | Entremets | 1,19 | 1,24 | 1,14 |
| Entremets | 0,80 | 0,82 | 0,79 | Charcuterie | 0,99 | 1,04 | 0,94 |
| Huiles | 0,64 | 0,57 | 0,69 | Glaces | 0,95 | 0,96 | 0,93 |
| Glaces | 0,61 | 0,54 | 0,66 | Boissons chaudes | 0,75 | 0,77 | 0,73 |
| Pain, biscottes | 0,58 | 0,60 | 0,56 | Poissons | 0,75 | 0,69 | 0,81 |
| Œufs et dérivés | 0,54 | 0,55 | 0,53 | Sucres et dérivés | 0,44 | 0,46 | 0,42 |
| Volailles et gibiers | 0,43 | 0,46 | 0,41 | Œufs et dérivés | 0,38 | 0,37 | 0,39 |
| Abats | 0,33 | 0,39 | 0,29 | Huiles | 0,38 | 0,38 | 0,37 |
| Chocolat | 0,30 | 0,28 | 0,32 | Volailles et gibiers | 0,32 | 0,32 | 0,32 |
| Boissons chaudes | 0,23 | 0,24 | 0,23 | Pain, biscottes | 0,31 | 0,31 | 0,31 |
| Soupes | 0,19 | 0,16 | 0,21 | Abats | 0,16 | 0,15 | 0,17 |
| Sucres et dérivés | 0,12 | 0,10 | 0,14 | Autres céréales | 0,11 | 0,10 | 0,13 |
| Autres céréales | 0,12 | 0,11 | 0,12 | Soupes | 0,11 | 0,10 | 0,11 |
| Crustacés et mollusques | 0,04 | 0,04 | 0,04 | Boisson raf. sans alcool | 0,04 | 0,05 | 0,03 |
| Entrées | 0,04 | 0,04 | 0,04 | Crustacés et mollusques | 0,02 | 0,03 | 0,02 |
| Autres graisses | 0,03 | 0,05 | 0,02 | Entrées | 0,02 | 0,02 | 0,03 |
| Fruits secs et oléag. | 0,01 | 0,02 | 0,01 | Fruits secs et oléag. | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Boisson raf. sans alcool | 0,00 | 0,00 | 0,01 | Autres graisses | 0,01 | 0,01 | 0,01 |

Source : Rapport Risques et bénéfiques, pour la santé des acides gras trans apportés par les aliments (AFSSA 2005)

➤ Critères quantifiables

Le critère quantifiable sera la mise à disposition de la composition lipidique des produits (acides gras trans et teneur en lipides totaux).

Ayant préalablement vérifié que les procédés d'industrialisation utilisés dans nos usines ne sont pas responsables de la formation d'acides gras trans, la seule source d'acides gras trans dans nos produits provient des matières premières utilisées. Lors de chaque référencement de nouvelle matière première il est donc demandé au fournisseur la teneur en acides gras trans technologiques. Chaque innovation ou rénovation fait l'objet d'une étude visant à vérifier que l'objectif est respecté. Ce critère est considéré comme une donnée de sortie du processus innovation rénovation. Le non respect de ce critère est un facteur bloquant en termes de lancement. La valeur calculée est enregistrée dans notre base de données fiche technique. Ces valeurs feront l'objet d'un audit par la tierce partie AFNOR certification.

➤ Progrès déjà réalisés

L'ensemble de la gamme respecte déjà ce critère.

➤ Demande de mention

Une mention du type « Davigel est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'État (PNNS) » pourra être utilisée sur tous les supports commerciaux en lien avec les produits concernés par l'amélioration ainsi que les supports de communication institutionnelle (site internet, brochure d'information destinée aux professionnels de la restauration hors foyer...).

Engagement N°3 bis-Réduction de la teneur en lipides

➤ Les produits concernés par cet engagement sont :

- Entrées (salades, terrines, feuilletés, quiches et tartes, crêpes, snacks, autres entrées chaudes ou froides)
- Produits cuisinés (à base de légumes, viande, volaille, poisson, ethniques ou complets et les sauces), viandes et volailles.
- Produits à base de poissons (recettes et spécialités de poisson).
- Légumes et accompagnements (poêlées, légumes de mise en place et garnitures de pomme de terre)
- Desserts (viennoiseries, tarte, gâteaux, pâtisseries feuilletées) et pâtes à pâtisserie.

➤ Base de choix de l'objectif :

Les critères définissant le périmètre des produits à modifier sont ceux du GEMRCN.

➤ Chiffrage des objectifs intermédiaires et objectif final

Le volume des produits améliorés.

Cet objectif sera atteint d'ici 2012 selon les objectifs intermédiaires suivants :

- 2009 : Amélioration de 63% des produits concernés
- 2010 : Amélioration de 25% des produits concernés
- 2011 : Amélioration de 12% des produits concernés

➤ Contribution du ou des produits aux apports nutritionnels :

Les Français consomment aujourd'hui trop de matières grasses. Quel que soit l'âge considéré, les lipides apportent plus de 37% de l'apport énergétique total. Le PNNS 2 recommande de réduire la contribution moyenne des apports en lipides totaux à moins de 35% des apports énergétiques journaliers. Si Davigel SAS ne dispose pas de données relatives aux apports en nutriments dans la population française concernant la consommation de ses propres produits, plusieurs études nationales nous renseignent sur les aliments qui sont les plus gros contributeurs en lipides.

| | Homme | | Femme | | Garçon | | Fille | |
|------------------|-------|-----------|-------|-----------|--------|-----------|-------|------|
| | Rang | % apports | Rang | % apports | Rang | % apports | Rang | % ap |
| Beurre | 1 | 12,1 | 1 | 13 | 1 | 10,4 | 1 | 10,4 |
| Fromage | 2 | 11,8 | 2 | 10,4 | 6 | 6,7 | 4 | 7,1 |
| Charcuterie | 3 | 10,4 | 4 | 8,2 | 2 | 8,2 | 3 | 7,1 |
| Viandes | 4 | 8,3 | 5 | 7,5 | 4 | 7,5 | 2 | 7,1 |
| Huiles et sauces | 5 | 7,6 | 3 | 9,29 | 8 | 5,4 | 7 | 5,1 |
| Plats composés | 5 | 6,7 | 6 | 6,5 | 5 | 7 | 6 | 6,1 |
| Biscuits | 13 | 2,7 | 12 | 3 | 8 | 5,4 | 7 | 5,1 |

Source : Rapport Acides gras alimentaires et cancers – Afssa 2003

Les plats composés apparaissent parmi les 5 premiers contributeurs aux apports en matières grasses. Il est donc pertinent pour Davigel SAS de s'engager sur la diminution des matières grasses de ses produits.

➤ Difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels :

Nous savons que 100% des recettes ne pourront atteindre l'objectif fixé, car certaines recettes restent naturellement riches en lipides de part la technologie utilisée (produits feuilletés...) ou sont plus gourmandes par le choix des ingrédients, le respect de la tradition culinaire ou du code des usages.

Les risques sont essentiellement d'ordre organoleptique et technologique.

Certaines familles de produits vont nécessiter des efforts de recherche et développement importants, les modifications les plus simples ayant déjà été réalisées.

➤ Critère quantifiable

Le critère quantifiable sera le suivi de la teneur en lipides totaux en g/100g.

Davigel étant certifié ISO 9001 version 2000 les modifications sur les produits identifiés feront l'objet d'une demande de modification traitée selon la procédure 4.4 à savoir :

- Validation de la demande de modification par le comité de développement
- Développement d'une nouvelle recette conforme aux critères définis
- Validation de cette recette et des critères nutritionnels par un jury multidisciplinaires comportant des professionnels de cuisine
- Modification des cahiers des charges incluant la mise à jour des valeurs nutritionnelles obtenues par calcul ou analyse

Davigel ayant choisi AFNOR Certification comme tierce partie ce processus ainsi que les critères quantifiables préalablement cités feront l'objet d'un audit.

➤ Progrès déjà réalisés

Des efforts importants ont été réalisés afin de réduire les taux de lipides des produits au cours des 20 dernières années. Plus de 70% des produits concernés respectent d'ores et déjà les recommandations du GEMRCN. Ces efforts expliquent la faible quantité de produits améliorables à ce jour.

➤ Demande de mention

Une mention du type « Davigel est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » pourra être utilisée sur tous les supports commerciaux en lien avec les produits concernés par l'amélioration ainsi que les supports de communication institutionnelle (site internet, brochure d'information destinée aux professionnels de la restauration hors foyer...).

Engagement N°4-Optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits

1. Respect d'un cahier des charges pour l'ensemble de la gamme

Davigel SAS s'engage à optimiser les profils nutritionnels des nouveaux produits en rendant obligatoire le respect d'un cahier des charges incluant des exigences nutritionnelles. Les innovations rénovations représentent environ 15% des volumes annuels industriels.

En matière de développement produits, Davigel SAS s'engage à utiliser les compétences technologiques dont il dispose pour atteindre 75% de produits conformes aux recommandations du GEMRCN pour les produits destinés à la restauration sociale et 65% de produits conformes aux critères de Davigel.

➤ Les produits concernés par cet engagement sont :

L'ensemble de la gamme industrielle de Davigel SAS.

➤ Base de choix de l'objectif :

Le respect des critères GEMRCN et des critères Davigel.

➤ Précisant les difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels :

Les produits saisonniers ou destinés à une consommation occasionnelle (par exemple les produits de fin d'année); les produits feuilletés ; les produits destinés uniquement à la restauration commerciale seront soumis aux respects d'une sélection de ces critères.

Exemple : les produits uniquement destinés à la restauration commerciale ne seront pas soumis aux critères du GEMRCN.

➤ Critères quantifiables et chiffrage des objectifs

Les critères quantifiables seront les valeurs nutritionnelles des produits et le pourcentage de produits respectant l'ensemble des critères.

2. Les produits Nutriplaisir®:

Mise en place de la **Gamme de produits Nutriplaisir®** : il s'agit de produits élaborés répondant à des critères particuliers en matière de composition nutritionnelle et possédant des avantages nutritionnels ciblés. Actuellement 70 produits répondent à ces critères.

Pour chaque famille de produits, des interventions ont été menées dans le but :

- d'améliorer la qualité et la quantité des matières grasses utilisées
- d'augmenter la consommation de fruits et légumes tout en maîtrisant la quantité des matières grasses dans le produit fini
- d'augmenter la consommation de calcium
- de proposer une réponse adaptée aux personnes ayant une alimentation particulière, notamment les végétariens, leur permettant ainsi d'éviter les carences en protéines
- de prévenir, dépister, limiter la dénutrition des personnes âgées et améliorer leur statut en calcium et en vitamine D

Davigel SAS s'engage à poursuivre ses actions de recherche et développement afin de continuer à proposer aux professionnels de la restauration hors-foyer des solutions innovantes en matière de nutrition.

Trois familles de produits seront plus particulièrement concernées :

➤ Demande de mention

Une mention du type « Davigel est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » pourra être utilisée sur tout support établissant un lien direct avec les seuls produits concernés par cet engagement.

Engagement N°5-Formation et information pour favoriser de meilleures habitudes alimentaires

Davigel SAS s'engage au développement de la communication et de l'information nutritionnelle auprès de 3 cibles principales :

1. Le client : le professionnel de la restauration hors foyer
 - o **Nutriservices®** : service client dédié à la nutrition

LE CLUB *NutriServices*

Depuis 1998, tout client de Davigel SAS peut devenir membre du Club Nutriservices® et bénéficier gratuitement de services en rapport avec la nutrition, parmi lesquels :

- Un **service pour valider l'équilibre alimentaire des menus**, réalisé par des diététiciennes diplômées.
- Un **centre d'appel téléphonique** : des diététiciennes et médecins nutritionnistes répondent à toutes les questions sur la nutrition.
- **Des plans alimentaires conformes aux recommandations de la circulaire N°J5-07 du 4 mai 2007** permettant la réalisation de plan de menus conformes aux recommandations du GEMRCN.
- Le **livret nutrition** présentant les valeurs nutritionnelles de l'ensemble de nos produits du catalogue avec un étiquetage de type 1. Ce livret est remis à jour tous les ans et classe tous nos produits selon les familles/fréquences du GEMRCN. Les portions proposées correspondent soit aux unités de vente, soit aux grammages moyens recommandés par le GEMRCN pour les adolescents et adultes. 7000 exemplaires sont tirés chaque année.
- Le **guide pratique de la nutrition** expliquant les bases de l'équilibre alimentaire, avec deux chapitres consacrés aux besoins spécifiques des personnes âgées et enfants-adolescents.
- Des **plans de menus équilibrés mensuels**, validés par des diététiciennes diplômées.
- **Trois lettres d'information annuelles** présentant l'actualité en nutrition.